

2025年1月献立材料表【普通食・完了食】

認定こども園早苗幼稚園

月日	1/4(土)	1/6(月)	1/7(火)	1/8(水)	1/9(木)	1/10(金)	1/11(土)	1/13(月)	1/14(火)	1/15(水)	1/16(木)	1/17(金)	1/18(土)	1/20(月)	1/21(火)			
献立名		ごはん 鶏肉のマーマレード炒め マカロニマヨドレサラダ みそ汁	ゆかりごはん プリの照り焼き 煮しめ まし汁	うどん 豚肉 青のりポテト	ごはん ホイコーロー風 もやしの中華和え みそ汁	ごはん 鶏肉のごまみそ炒め 小松菜の煮浸し すまし汁	豚丼 カリフラワーのおかか和え		豚肉と厚揚げのあんかけ丼 白菜と油揚げの煮浸し	ごはん 鶏肉のから揚げ もやしのナムル 中華スープ 【中華の日】	ごはん サバの塩焼き ひじきの煮物 チンゲン菜の和え物 みそ汁	ごはん ポークチャップ シーザーサラダ コンソメスープ	焼うどん 厚揚げの煮物	カレーライス フルーツヨーグルト ミニドリンク	ちゃんぽん麺 ブロックリーの醤油ドレッシング			
材料名	休園日	白米 鶏肉 玉ねぎ ブロッコリー 人参 マーマレード 醤油 みりん 塩 油 マカロニ 人参 グリーンピース マヨドレ スキムミルク 砂糖 塩 玉ねぎ わかめ 油揚げ みそ 天然だし(昆布・かつお)	白米 ゆかり プリ 醤油 砂糖 酒 みりん 片栗粉 れんこん 人参 里芋 いんげん 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 酒 みりん 小松菜 玉ねぎ 麩 天然だし(昆布・かつお) 醤油 みりん 酒 塩	うどん 豚肉 玉ねぎ 人参 ほうれん草 天然だし(昆布・かつお) 醤油 酒 みりん 塩 じゃが芋 青のり 塩 油	白米 豚肉 キャベツ ピーマン 人参 にんにく みそ 醤油 砂糖 酒 ごま油 太もやし チンゲン菜 醤油 酢 ごま油 砂糖 塩 白ごま しめじ 人参 木綿豆腐 みそ 天然だし(昆布・かつお)	白米 鶏肉 玉ねぎ なす れんこん 人参 白ごま みそ 酒 砂糖 みりん 醤油 ごま油 小松菜 人参 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 塩 白ごま 玉ねぎ 椎こんじやく 椎茸 天然だし(昆布・かつお) 醤油 みりん 酒 塩	白米 豚肉 玉ねぎ 人参 チンゲン菜 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 酒 片栗粉 カリフラワー かつお節 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 太もやし 人参 油揚げ 人参 醤油 みりん 酒	成人の日	白米 豚肉 厚揚げ 玉ねぎ 人参 えのき 天然だし(昆布・かつお) 醤油 塩 片栗粉 油 白菜 油揚げ 人参 醤油 みりん 酒	白米 鶏肉 醤油 にんにく・しょうが みりん・酒 砂糖 塩 片栗粉 油 太もやし 人参 かにかま 白ごま ごま油 醤油 砂糖 塩 玉ねぎ コーン 小松菜 椎茸 天然だし(昆布・かつお) 醤油 みりん 酒 ごま油 塩	白米 サバ 塩 酒 ひじき 人参 大豆 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 酒 かつお節 酒 みりん ごま油 チンゲン菜 ちくわ 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 塩 玉ねぎ コーン さつま芋 椎茸 天然だし(昆布・かつお) 醤油 塩 酒	白米 豚肉 玉ねぎ 人参 ケチャップ ソース コンソメ 塩 砂糖 油 ほうれん草 黄パプリカ 人参 マヨドレ 酢 粉チーズ にんにく 砂糖 塩 わかめ マッシュルーム 玉ねぎ コンソメ 醤油 塩 酒	うどん 豚肉 玉ねぎ ピーマン 人参 天然だし(昆布・かつお) 醤油 みりん 塩 油 かつお節 厚揚げ グリーンピース 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 みりん 酒	白米 鶏肉 なす 玉ねぎ 人参 いんげん 赤かまぼこ スチームミルク 醤油 塩 ごま油 ブレンヨーグルト 黄桃缶 バナナ バナナ缶 砂糖 オレンジジュース	中華麺 豚肉 玉ねぎ 人参 いんげん 赤かまぼこ スチームミルク 醤油 塩 ごま油 ブロッコリー ツナ 醤油 酢 ごま油 砂糖 にんにく 白ごま			
おやつ		ココア蒸しパン 小麦粉 ベーキングパウダー 砂糖・ピュアココア 塩	大学芋風 さつま芋 黒ごま 砂糖・醤油 片栗粉・油	塩昆布おにぎり 白米 塩昆布	手作りゼリー りんご果汁 砂糖 イナアガー	マカロニきな粉 マカロニ きな粉 砂糖 塩	お菓子 お菓子		ブレッククッキー 小麦粉 砂糖 油 塩	598kcal 手作り手ちみ 小麦粉・片栗粉・人参 食パン ブルーベリージャム	477kcal ジャムパン	436kcal フライドポテト じゃが芋 油 塩	381kcal お菓子 お菓子	552kcal 手作りゼリー ぶどう果汁 イナアガー 砂糖	424kcal 菓飯おにぎり 白米 菓飯の素			
月日	1/22(水)	1/24(金)	1/25(土)	1/27(月)	1/28(火)	1/29(水)	1/30(木)	1/31(金)										
献立名	ごはん サケのフライ フレンチサラダ コンソメスープ	ごはん 鶏しゃが ほうれん草のごま和え みそ汁	ごはん チーズハンバーグ チンゲン菜サラダ みそ汁	スタミナ丼 大豆のそぼろ煮	ごはん 豚肉のおろし煮 ほうれん草の和え物 みそ汁 【ツナの日】	ごはん クリームシチュー フロッコリーとチーズのコンソメサラダ	ごはん タラのカレーマヨ焼き かぼちゃの煮物 もやしのポン酢和え みそ汁 【山形県 郷土料理】	ひじきごはん 手煮 冷や汁 みそ汁	塩豚丼 カリフラワーサラダ									
材料名	白米 サケ 塩 酒 スキムミルク 小麦粉 パン粉 油 ソース 白菜 ロースハム 油 酢 砂糖 塩 玉ねぎ 人参 赤パプリカ コンソメ 醤油 塩 酒	白米 鶏肉 じゃが芋 玉ねぎ 人参 糸こんにゃく グリーンピース 醤油 砂糖 酒 みりん ほうれん草 白ごま 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 玉ねぎ 人参 大根 油揚げ なめこ 天然だし(昆布・かつお) みそ	白米 牛肉 豚肉 玉ねぎ パン粉 油 とろけるチーズ チンゲン菜 コーン 酢 醤油 砂糖 みりん 酒 塩 片栗粉	白米 豚肉 玉ねぎ ほうれん草 人参 焼肉のたれ 油 大豆 鶏肉 醤油 砂糖 酒 みりん 酒 油 塩 片栗粉	白米 豚肉 大根おろし 玉ねぎ 人参 じゃが芋 牛乳 クリームシチュー スキムミルク 油 フロッコリー プロセスチーズ 醤油・酢 塩 砂糖 白ごま	白米 鶏肉 玉ねぎ 人参 じゃが芋 牛乳 クリームシチュー スキムミルク 油 かぼちゃ グリーンピース 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 みりん 酒 太もやし 赤かまぼこ ポン酢 砂糖 木綿豆腐 人参 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 玉ねぎ 麩 なめこ 天然だし(昆布・かつお) みそ	白米 ひじき 人参 昆布だし 醤油 酒 みりん 塩 牛肉 里芋 板こんにゃく 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 みりん 酒 ほうれん草 人参 油揚げ 椎茸 天然だし(昆布・かつお) 醤油 砂糖 玉ねぎ 麩 なめこ 天然だし(昆布・かつお) みそ		白米 豚肉 玉ねぎ 人参 ピーマン 醤油 ジャンタン 塩 ごま油 レモン果汁 片栗粉 カリフラワー かにかま 酢 醤油 油 砂糖 塩									
おやつ	みだらしマカロニ マカロニ 醤油 砂糖 片栗粉	さつま芋きな粉 さつま芋 きな粉 砂糖	ミルク蒸しパン 小麦粉・砂糖 ベーキングパウダー 牛乳・スキムミルク	お菓子 お菓子	フルーツポンチ バナナ缶 黄桃缶 みかん缶 砂糖	ジャムパン 食パン りんごジャム	ココアクッキー 小麦粉 油・砂糖 ピュアココア 塩	きな粉ハンカチ 小麦粉・きな粉 砂糖・油 塩 ベーキングパウダー	手作りゼリー オレンジ果汁 砂糖 イナアガー	60kcal	80kcal	132kcal	119kcal	65kcal	115kcal	200kcal	168kcal	65kcal

謹賀新年

1月

今月の郷土料理は山形県です！

【芋煮】
里芋の収穫期の秋から冬にかけてよく食べられている郷土料理の一つです。「芋煮会」という河原に鍋や材料を持ち込み、家族や友人と作ったり、行事の後に野外で作ったりなど色々な形で食べられています。地域や家庭によって味付けや具材が変わります。

【冷や汁】
冷や汁と言う名前から汁物を想像されますが、季節の野菜と浸し汁を合わせて仕上げるお浸し料理です。年間を通して食べられており、四季折々の野菜に使います。春はキャベツや菜の花、秋は菊などを使い、冬には米沢市の伝統野菜「雪菜(ゆきな)」を使います。今回は、ほうれん草を使って提供いたします。

寿

※仕入れ等の都合により、事前の連絡なく献立・材料に変更が生じる場合がございます。予めご了承ください。 株式会社 雷音屋
 ※*印はアレルギー対応食品です。アレルギー-BGは別メニューになります。
 ※お菓子はエースコイン、シガーフライ、ばりんのロケーションになります。※魚料理は骨なしの魚を使用しておりますが、まれに骨が入っている場合もございます。気を付けてお召し上がりください。